

 **Nittnaus Anita & Hans**

Blaufränkisch Kalk & Schiefer

 2022, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006135

 Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Tagliatelle mit Wildschwein-Ragout und gerösteten

Haselnüssen

(Wild)

Rote Bete-Gazpacho mit Olivenöl und gebratener

Garnele

(Meeresfrüchte)

Dorade Rosé vom Grill mit Orangen-Fenchel-Salat

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.05.2024

Farbe:

Dichtes, dunkel leuchtendes Purpur mit violetten Reflexen

Nase:

Kalk und Schiefer ist ein Wein, der mich seit meinen ersten Schritten im Wein begleitet. Stilistisch ist der Wein, ganz wie das Weingut, immer auf Augenhöhe mit Zeitgeist geblieben.

Aber immer steht er für dieses ambivalente Bild, dieser zwei so prägenden Bodentypen. Der Kalk lässt seinen linearen, klaren präzisen Eindruck. Der Schiefer gewohnt die Eindrücke nasser, kalter Steine mit viel Entwicklungsmöglichkeit für die Frucht. Süßkirsche, Schattenmorelle, Brombeere, Himbeere und schwarze Johannisbeere sind sehr präsent in der Nase.

Die Frucht umgibt eine feine Nuance von kaltem Rauch und reichlich steinigen Komponenten. Dunkle Blüten wie Veilchen oder Hibiskus runden ihn sehr elegant ab. Nur zaghaft blitzen seien Würze aus Rosmarin und Salbei sowie weißem Pfeffer und Wacholder durch.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er gleich saftig und prägnant. Er ist sofort voll da. Der dichten Frucht steht mit der kompakten Säurestruktur ein ebenbürtiges Gegenüber zur Seite. Dadurch wird die Frucht gezehrt und das saftige Wesen wandelt sich schnell in ein langes Finish voller Trinkanimation. Die Frucht bleibt beerig und die Kirsche wandelt sich deutlich in Sauerkirsche um.

Die Würze bleibt auch hier zurückhaltend, wobei seien herbale Akzente mit deutlichen, etherischen Akzenten zu überzeugen wissen.